

FESTE
FEIERN
DAS LEBEN
GENIESSSEN





Planen Sie ein Familienfest, eine Feier unter Freunden, einen Geschäftsanlass oder gar Ihren schönsten Tag? Wir freuen uns darauf, Ihnen unvergessliche Momente zu bereiten.

IHR ANLASS
LEBENDIG
GLANZVOLL
EINMALIG

DIE PASSENDE LOCATION

BANKETTRÄUME

Unsere beiden je 150 m² grossen Säle Sonnenlicht im Erdgeschoss sowie Sonnenschein im Untergeschoss, lassen sich in je drei gleichgrosse Räume à 50 m² unterteilen. Beide Säle bieten Platz für grössere oder kleinere Gesellschaften ab 10 bis zu 140 Personen. Dank der mächtigen Panoramafenster erleben Sie die magischen Sonnenuntergänge auf dem Sempachersee hautnah. Ob Weihnachten oder Firmenjubiläum, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Konfirmation oder Firmung, alles ist möglich.

HOTELZIMMER

Feiern Sie mit Ihren Gästen und erholen Sie sich dann in unseren komfortablen Zimmern. Die 42 Zimmer sind modern eingerichtet und verfügen alle über einen Balkon. Die vier Rooftop Wellness Suiten mit freistehender Badewanne auf dem Balkon und traumhafter Seesicht machen Ihren Aufenthalt zu einem ganz besonderen Erlebnis.

RESTAURANT SONNE

In unserer ausgewogenen Küche verwenden wir in erster Linie frische Produkte aus unserer vielfältigen Region – immer schonend, sorgfältig und liebevoll zubereitet. Passend dazu eine Weinkarte mit ehrlichen, schönen Weinen von grosser handwerklicher Qualität – ausgezeichnet mit dem Swiss Wine List Award.

SONNENTERRASSE & LOUNGE

Geniessen Sie heitere, romantische und sinnliche Augenblicke auf unserer lichtdurchfluteten Sonnenterrasse mit Lounge. Lassen Sie sich von der atemberaubenden Aussicht und dem immer wechselnden Farbenspiel unserer einmaligen Natur berauschen.

PAVILLON AM SEE

Für Ihre individuelle Zeremonie und Ihren Apéro steht Ihnen direkt am See, an einmaliger Lage unser Hochzeits-Pavillon zur Verfügung – bei jeder Witterung von Mai bis September.

OBSTGARTEN

Der ideale Ort für einen Apéro für Gesellschaften bis zu 50 Personen in natürlicher Umgebung.

MONDSCHHEIN

Die perfekte Location für ausgelassene Feiern und Partys bis 30 Personen. Ob zum Tanzen nach der Hochzeitsfeier oder für Ihre lockere, unkonventionelle Geburtstagsparty – unser Event- & Partyraum «Mondschein» bietet den richtigen Rahmen.

SEEBAD

An sonnigen, warmen Tagen bietet unser angrenzendes Seebad Spiel, Sport und Spass. Schatten spendende Kirschbäume, bequeme Liegestühle und Sonnenschirme laden zum Relaxen ein. Geniessen Sie einen kühlen Drink und kleine Snacks im gemütlichen Badi-Restaurant.

PARKPLATZ

Unseren Gästen stehen rund 100 kostenlose, ungedeckte Parkplätze zur Verfügung.





Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis. Wir bieten Ihnen für jeden Anlass den passenden Rahmen.

RAUM ZUM FEIERN



SONNENLICHT

Ein explodierender Himmel und ein gewaltiges Farbenspiel – so beschreiben unsere Gäste die legendären Sonnenuntergänge hier am See. Diesen Ausblick erleben Sie mit ein wenig Wetterglück aus den mächtigen Panoramafenstern.



SONNENSCHNEIN

Freie Sicht auf saftige Wiesen, den blauen See und die sanften Hügel des Luzerner Hinterlandes. Das sind die eigentlichen Stars dieses Saales mit exklusiver Gartenterrasse. Orbitblau und goldenes Licht bilden den stilvollen Rahmen.

FEIERN IM SAAL SONNENLICHT

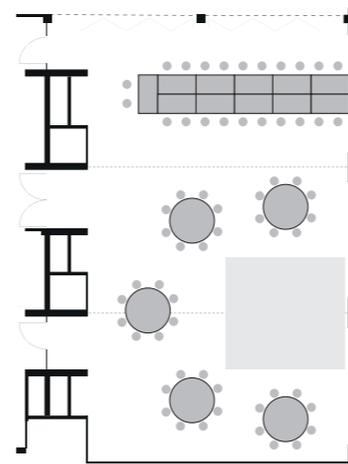
Im Saal Sonnenlicht im Obergeschoss feiern Sie in exklusivem Ambiente, mit einmaliger Sicht über den Sempachersee.

Die abgebildeten Grundrisspläne auf den folgenden Seiten zeigen Bestuhlungsbeispiele nach Anlassgrösse und Bankettraum auf. Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Wünsche ein.

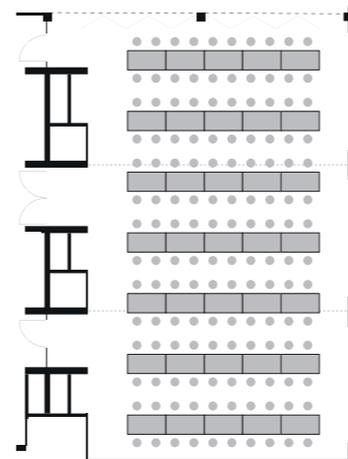


	Grösse	Gäste	Mindest-konsumation Freitagabend*	Mindest-konsumation Samstagabend*
Sonnenlicht 1, 2 oder 3	50 m ²	10-40	1'500	2'000
Sonnenlicht 1+2 oder 2+3	100 m ²	40-80	3'000	4'000
Sonnenlicht 1+2+3	150 m ²	60-140	4'500	6'000

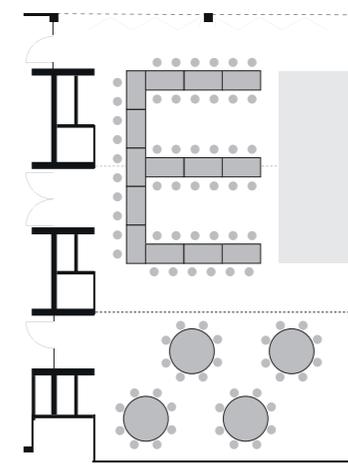
* Mai bis September



22 Gäste
Raumbedarf: 1 Saal, 50 m²
Blocktisch
11 Tische à 70x140 cm



140 Gäste
Raumbedarf: 3 Säle, 150 m²
7 x 20er Tische à 70x140 cm



46 Gäste
mit Tanzfläche ca. 15 m²
Raumbedarf: 2 Säle, 100 m²
E-Form
14 Tische à 70x140 cm



32 Gäste
Raumbedarf: 1 Saal, 50 m²
4 x 8er Tische ø 170 cm

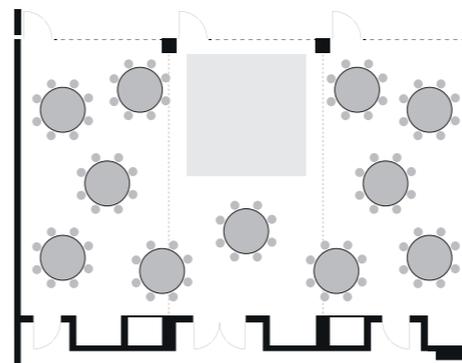
FEIERN IM SAAL SONNENSCHEN

Der Saal Sonnenschein liegt im Untergeschoss und verfügt zudem über eine eigene Terrasse und direkten Zugang zum weitläufigen Garten.

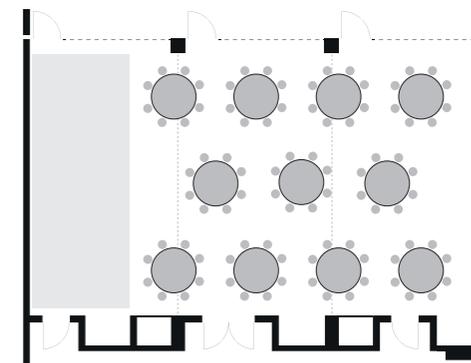


	Grösse	Gäste	Mindest- konsumation Freitagabend*	Mindest- konsumation Samstagabend*
Sonnenschein 1, 2 oder 3	50 m ²	10-40	2'000	2'500
Sonnenschein 1+2 oder 2+3	100 m ²	40-80	4'000	5'000
Sonnenschein 1+2+3	150 m ²	60-140	6'000	7'500

* Mai bis September



88 Gäste mit Tanzfläche ca. 15 m²
Raumbedarf: 3 Säle, 150 m²
11 x 8er Tische ø 170 cm



112 Gäste
Raumbedarf: 3 Säle, 150 m²
14 x 8er Tische ø 170 cm

SAALMIETE

Grundsätzlich berechnen wir keine Saalmiete für Bankette. In den Monaten Mai bis September haben wir für unsere Säle für eine Reservation am Freitag- und Samstagabend einen Mindestumsatz definiert (siehe Tabelle S. 10/12). Sollten Sie diesen Umsatz mit der Saalkonsumation (Speisen und Getränke) nicht erreichen, wird die Differenz als Deckungsbeitrag für die Miete und Bereitstellung aufgebucht.

DEKORATION DER RÄUMLICHKEITEN

Die Dekoration (Blumen, Kerzen, Namenskärtli etc.) ist grundsätzlich Sache des Veranstalters. Gerne vermitteln wir Ihnen bei Bedarf einen Floristen aus unserer Region. Unsere saisonale Restaurant-Tischdekoration inkl. Kerzen können Sie ab CHF 3.5 pro Person mieten. Für die Ausführung /Mithilfe aufwendiger Dekorationen in Ihrem Auftrag verrechnen wir CHF 59 pro Mitarbeiterstunde.

KOSTEN TECHNIK

Beamer	50
Leinwand	25
Fahrbarer Sony-TV (75" / 190.5cm) mit HDMI Anschluss	120
Kabelloses Funkmikrofon / Headset	50
Tragbares Soundsystem MAUI 5 GO inkl. Kabelmikrofon und Ständer	80

KLAVIER

Ein gestimmtes Klavier steht Ihnen zur Verfügung. Die Miete beträgt CHF 50 pro Tag. Auf Wunsch lassen wir das Klavier kurz vor Anlass nochmals stimmen à CHF 250.



IM MONDSCH EIN AUSKLINGEN LASSEN

Egal – ob eine ausgelassene Geburtstagsfeier mit Flying-Dinner oder die Party nach der Hochzeitsfeier. Im Mondschein erleben Sie unvergessliche, mystische Momente.

Es erwarten Sie 60 m² knisternde Club-Atmosphäre mit Bar, Tanzfläche und Soundanlage.

Miete bis 0.30 Uhr	350
Miete bis 1.30 Uhr (inkl. Verlängerung)	600
Miete bis 2.30 Uhr (inkl. Verlängerung)	850

	Grösse	Gäste
Mondschein	60 m ²	30



Für Ihre kirchliche oder freie Trauung mit anschliessendem Apéro bietet unser Pavillon direkt am Ufer des Sempachersees den perfekten Rahmen. Erleben Sie berührende und unvergessliche Momente in traumhaftem Ambiente und zelebrieren Sie Ihre Hochzeit nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

TRAUM HOCHZEIT ERLEBEN

APÉRO-PACKAGES

HERZBLATT

5 Sorten Häppchen aus dem Apéro à la carte-Angebot
Dreierlei Focaccia

Getränke

Prosecco | alkoholfreier Sekt | Weisswein Grillo Bacaro Siciliane
Eichhof Lager | Birra Moretti | Orangensaft | Mineralwasser
Süssgetränke | Haus-Ingwer-Eistee

Pro Gast 45 bei einer Apérodauer von max. 2 Std.
Optional mit Apérol: + 4 pro Gast

EWIGI LIEBI

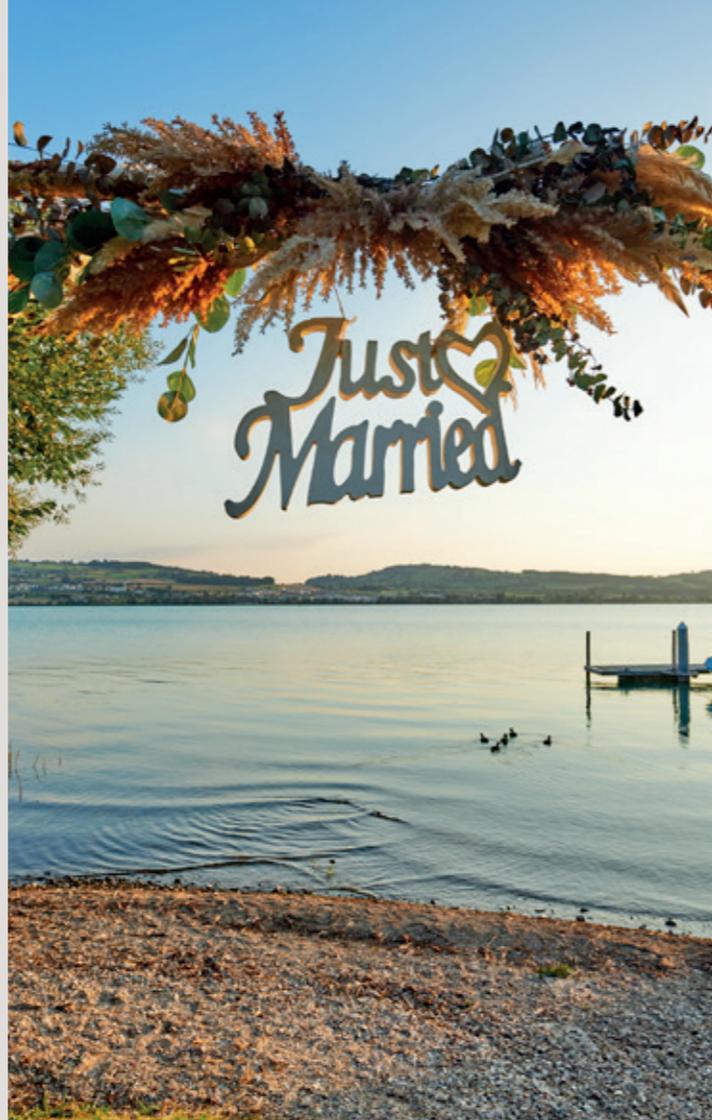
6 Sorten Häppchen aus dem Apéro à la carte-Angebot
Dreierlei Focaccia

Getränke

Champagne Drappier | alkoholfreie Früchtebowle | Aperol Spritz
Weisswein Grillo Bacaro Siciliane | Eichhof Lager | Birra Moretti
Mineralwasser | Süssgetränke | Haus-Ingwer-Eistee

Pro Gast 55 bei einer Apérodauer von max. 2 Std.

Kinder von 0 – 5 Jahre kostenlos und von 6 – 15 Jahre CHF 15



HOCHZEITS-PACKAGES

ZÄME DURS LÄBE

Willkommensdrink alkoholfreie Bowle
Prosecco | Mineralwasser | Eichhof Lager
Birra Moretti

5-Gang Menü

Lachstatar | Safran-Burratacreme
mit Kräutersalat

«Lozärner Hochzeitssuppe» Rieslingschaum-
suppe | Gemüseperlen | Croûtons

Rindsfilet am Stück gebraten
Sauce Béarnaise | Trüffeljus | Ofengemüse
Prinzessinnenkartoffeln

Dessertbuffet mit 3 süssen Versuchungen,
inklusive Hochzeitstorte mit prickelndem
Moscato in unserem Foyer

Getränke

Lugana, DOC, Azienda Agricola, Scriani
Valpolicella Ripasso, DOC, Scriani
Mineralwasser | Süssgetränke | Kaffee
Eichhof Lager | Birra Moretti | 1 Shot (2cl)
1 Longdrink

207 / 198 ohne Willkommensdrink

FÜR IMMER & EWIG

Willkommensdrink Champagne Drappier
alkoholfreie Bowle | Mineralwasser | Eichhof
Lager | Birra Moretti

5-Gang Menü

Kurz gebratener Saku-Thunfisch
Avocado-Mangosalat | Wasabi-Mayonnaise

«Lozärner Hochzeitssuppe» Rieslingschaum-
suppe | Gemüseperlen | Croûtons

Rosa gebratener Kalbsrücken
Cognac-Morchelrahmsauce
Marktgemüse | Kartoffelkrapfen

Dessertbuffet mit 3 süssen Versuchungen,
inklusive Hochzeitstorte mit prickelndem
Moscato in unserem Foyer

Getränke

Balance Cuvée weiss, Tegerfelden | Le Volte,
Tenuta dell'Ornellaia, Toskana
Mineralwasser | Süssgetränke | Kaffee
Eichhof Lager | Birra Moretti | 1 Shot (2cl)
1 Longdrink

237 / 226 ohne Willkommensdrink

VEGI WITH LOVE

Willkommensdrink* von
ZÄME DURS LÄBE oder FÜR IMMER UND EWIG

5-Gang Menü

Gelbes Linsentatar | Hobelgemüse
Kräuter-Limettenvinaigrette

«Lozärner Hochzeitssuppe» Rieslingschaum-
suppe | Gemüseperlen | Croûtons

Gebackener Tofu
Basmatireisring | Gemüsecurry

Dessertbuffet mit 3 süssen Versuchungen,
inklusive Hochzeitstorte mit prickelndem
Moscato in unserem Foyer

Getränke*

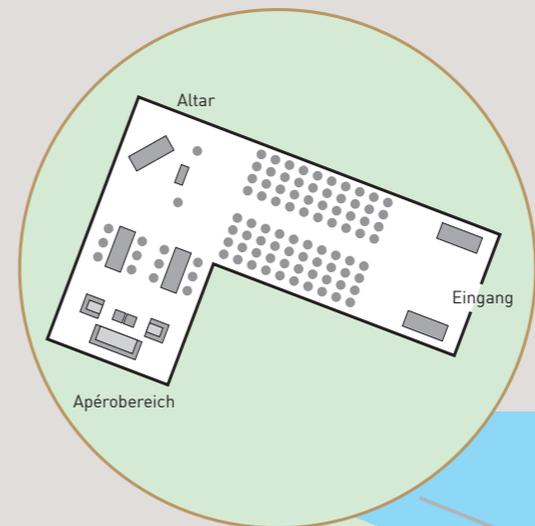
von
ZÄME DURS LÄBE oder FÜR IMMER UND EWIG

*Willkommensdrink und Getränke von:
ZÄME DURS LÄBE:
187 / 178 ohne Willkommensdrink
FÜR IMMER & EWIG
217 / 206 ohne Willkommensdrink

ZELEBRIEREN IM PAVILLON AM SEE

Unser luft- und lichtdurchfluteter Pavillon bietet Platz für 100 Sitzplätze und rund 120 Gäste zum Apéro. Und das Beste – dies bei jeder Witterung von Mai bis September. Die Möglichkeiten sind zahlreich und wir beraten Sie gerne ganz individuell.

	Grösse	Gäste
Sitzplätze	144 m ²	100
Apéro		120



MUSIK & BESCHALLUNG

Zum Abspielen Ihrer Lieblingssongs, ab sämtlichen mobilen Geräten und Laptops sowie zur Moderation der Trauungsfeier, steht Ihnen ein tragbares Soundsystem MAUI 5 GO inkl. Kabelmikrofon und Ständer zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass diese Anlage sich nur bedingt für live gesungene Musik eignet.

MIETE

Der Pavillon kann nur in Kombination mit einem Apéro und/oder Nachtessen im Sonne Seehotel gemietet werden. Der Mietpreis deckt die Bereitstellungskosten sowie die Benutzung des Mobiliars, der Musikanlage und der bezeichneten Dekoration für die vertraglich vereinbarte Dauer.

Pavillonmiete	
für Trauung und Apéro	1'100
für Trauung, Apéro, Nachtessen	900
für Apéro	600



Das feine Essen bildet zumeist den Mittelpunkt eines Festes. Lassen Sie sich von unseren Menüempfehlungen inspirieren und stellen Sie Ihr köstliches Festmahl gemeinsam mit uns zusammen.

FESTMAHL DER VIELFALT

APÉRO HÄPPCHEN

Die ungezwungene Eröffnung für jedes gelungene Fest.

3 Sorten Häppchen	pro Gast	16
4 Sorten Häppchen	pro Gast	21
5 Sorten Häppchen	pro Gast	25
6 Sorten Häppchen	pro Gast	29

FLEISCH

- Blätterteiggebäck
gefüllt mit pikantem Hackfleisch
- Kalbfleischbällchen | BBQ Dip
- Schinkengipfeli
- Canapés mit Rindstatar
- Vitello Tonnato
- Poulet-Satay Spiesschen | Erdnussauce
- Grillierter Chorizo
- Frühlingsröllchen mit Poulet
Sweet Chili Sauce

FISCH

- Blätterteiggebäck
gefüllt mit Lachs | Frischkäse
- Balchenknusperli | Sauce Tartare
- Tuna-Sashimi | Wasabi | Sojasauce
eingeleger Ingwer
- In Knoblauch gebratene Riesen-
krevette
- Krevette im Knuspermantel
Sweet Chili Sauce
- Lachstatar
- Ceviche vom Wolfsbarsch
- Canapés mit geräuchertem Lachs

Alle Apéros servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Gästen.



VEGETARISCH & VEGAN

- Blätterteiggebäck
gefüllt mit Gemüse | Frischkäse
- Gemüsepakora | Soja-Minzjoghurt ✓
- Falafel auf Zitronen-Minzjoghurt ✓
- Frühlingsröllchen mit Gemüse
Sweet Chili Sauce ✓
- Gemüsesticks | Sauerrahm-Dip
- Samosas mit Gemüse | Sesam
- Nachos | Guacamole
- Toskanischer Salat
Tomaten | Gurken | Basilikum
Mozzarella | geröstetes Brot
- Hummus | Pitabrot
- Chili-Cheese Nuggets

✓ vegan

APÉRO À LA CARTE

- | | | |
|----------------------------|-----------|-----|
| - Chips & Nüssli | pro Gast | 1 |
| - Nachos Tomatensalsa | pro Gast | 2 |
| - Marinierte Oliven ✓ | pro Gast | 3 |
| - Grissini mit Rohschinken | pro Stück | 2.5 |
| - Focaccia mit Rosmarin ✓ | pro Gast | 3.5 |
| - Sbrinzmöckli | pro Gast | 4 |
| - Nachos Guacamole | pro Gast | 3.5 |

FESTLICHE MENÜS IN DREI GÄNGEN

MENÜ 1

Tomatensuppe
Mozzarellaperlen | Basilikumpesto
11
.
Kalbsschulterbraten
Pilzrahmsauce | buntes Gemüse
Kartoffel-Mousseline
36
.
Bayrische Crème
Orangen-Cranberrysalat
11

MENÜ 2

Nüsslisalat (Saison September – April)
oder Blattsalat | gekochtes Ei
gebratene Pilze | Speckwürfeli
Frenchdressing
16.5
.
Schweinsrücken am Stück gebraten
Pestokruste | Portweinjus | Ofengemüse
Bratkartoffeln
36
.
Warmer Schokoladenbrownie
marinierte Beeren | Vanilleglace
14

MENÜ 3

Bunte Blattsalate | Kräuterdressing
Mostbröckli | gehobelter Sbrinz
18.5
.
Rindsschmorbraten
Röstzwiebeln | Croûtons
kräftiger Rotweinjus | zweierlei Rüebl
Kartoffelgratin
36
.
Karamellköpfl | Früchte | Rahmgarnitur
9

MENÜ 4

Pikante Curry-Kokossuppe
Poulet-Satay Spiesschen
12.50
.
Gebratene Balchenfilets
aus Innerschweizer Seen «Sonne Art»
Kräuterschaum | Blattspinat
Petersilienkartoffeln
42
.
Trifle
Limoncello-Mascarponecrème
Pistazien-Crumble | Exotische Früchte
14

MENÜ 5

Gebratener Thunfisch
Avocado-Mangosalat | Wasabi-Mayonnaise
22
.
Rosa gebratenes Kalbssteak
Cognac-Morchelrahmsauce
Marktgemüse | Prinzessinnen-Kartoffeln
55
.
Philadelphia Cheesecake | Blueberries
13

Nachservice Fleisch 7

58

Nachservice Fleisch 7

66.5

Nachservice Fleisch 7

63.5

Nachservice Fisch 8

68.5

Nachservice Fleisch 11

90

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Gästen.



FESTLICHE MENÜS IN VIER GÄNGEN

MENÜ 6

Antipastiteller mit Vitello tonnato
 Prosciutto crudo | Salami piccante
 grilliertes Gemüse | Burrata
 marinierte Tomaten
 23
 Vegi – Antipastiteller | grilliertes Gemüse
 Burrata | marinierte Tomaten
 18
 .
 Gebratenes Lachsforellenfilet
 Lauchbeet | Pesto Rosso
 16.5
 .
 Roastbeef am Stück gebraten
 Rotweinjus | Sauce Béarnaise
 Speckbohnen | Kartoffelgratin
 44
 .
 Dreierlei Sorbet
 Marsala-Sabayon | Ananascarpaccio
 14

Nachservice Fleisch 10

97.5

28

MENÜ 7

Kleiner Blattsalat
 Sprossen | Brotcroûtons
 Orangen-Kräuter dressing
 10
 .
 Ravioli mit Tomaten und Frischkäse
 Basilikumpesto | marinierter Rucola
 18
 .
 Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel
 Thymianjus | Ofengemüse | Bratkartoffeln
 41.5
 .
 Tiramisù
 12

Nachservice Fleisch 9

81.5

MENÜ 8

Bunte Blattsalate | Balsamico-Dressing
 Rohschinken | Parmesanchip
 16
 mit marinierten Portwein-Melonen (Sommer)
 + 2
 .
 Kräuterschaumsuppe
 11
 mit gebratener Riesenkrevette
 + 3
 .
 Flat Iron Steak am Stück grilliert
 Whisky-Jus | Ofengemüse | Mais-Fries
 46
 .
 Dessertbuffet «Sonne»
 5 süsse Versuchungen
 25

Nachservice Fleisch 10

98

MENÜ 9

Rindstatar mit Whisky
 geröstetes Ciabatta | Trüffelmayonnaise
 22
 .
 Rüebl-Currysuppe | Ingwercroûtons
 11
 .
 Kalbsrücken am Stück gebraten
 Morchelrahmsauce | Marktgemüse
 Kartoffel-Mousseline
 55
 .
 Mousse au chocolat
 14

Nachservice Fleisch 11

102



29

VEGETARISCH & VEGAN

MENÜ 10

Burrata | Basilikum-Pesto
 Ochsenherztomaten | roter Rucola
 18
 .
 Chili-Maiscrèmesuppe
 11
 .
 Hausgemachte Falafel
 Gemüse-Couscous | Granatapfelkerne
 Soja-Minzjoghurt
 30
 .
 Limoncello-Creme
 Amaretti | marinierte Orangenfilets
 12

Nachservice Hauptgang 7

71

MENÜ 11 (VEGAN)

Gelbes Linsentatar | Hobelgemüse
 Kräuter-Limonenvinaigrette
 15.5
 .
 Tomatensuppe | Salsa verde
 11
 .
 Gebackener Tofu
 Basmatireisring | Gemüsecurry
 30
 .
 Crema catalana
 Kokosmilch | Mango | kandierter Ingwer
 14

Nachservice Hauptgang 7

70.5



FESTLICHE MENÜS IN FÜNF GÄNGEN

MENÜ 12

Lachstatar
 Safran-Burratacreme | Kräutersalat
 18.5
 .
 «Lozärner Hochzeitssuppe»
 Rieslingschaumsuppe | Gemüseperlen
 Croûtons
 12
 .
 Zweierlei Filet (serviert in zwei Gängen)
 Kalbsfiletmedaillon | Morchelrahmsauce
 Marktgemüse | Tagliatelle
und
 Rindsfiletmedaillon | Sauce Béarnaise
 Ofengemüse | Kartoffelkroketten
 67 (in einem Gang serviert 57)
 .
 Lauwarmes Schokoladenküchlein
 flüssiger Kern | Joghurtglace
 Schlagrahm
 14

ohne Nachservice

111.5

MENÜ 13

Rindscarpaccio im Kräutermantel
 Rucola | gehobelter Sbrinz
 18.5
 .
 Trüffelravioli
 Gemüsestreifen | Trüffelschaum
 16.5
 .
 Caipirinhasorbet
 mit Prosecco aufgegossen
 10
 .
 Dreierlei Filet vom Rind, Kalb und Schwein
 Trüffeljus | Sauce Béarnaise | Marktgemüse
 Kartoffelkroketten
 55
 .
 Schokoladen- und Passionsfruchtmousse
 marinierte Mango
 14

Nachservice Fleisch 9

114

MENÜ 14

Gebackene Balchenfilets (Sempachersee)
 Bierteig | Sauce Tartare | bunte Blattsalate
 Balsamico Vinaigrette
 17.5
 .
 Tom kha gai Suppe
 12
 mit gebratener Riesenkrevette
 + 3
 .
 Penne «Cinque Pi»
 pikante Tomatenrahmsauce
 15.5
 .
 Rindsfilet am Stück gebraten
 Sauce Béarnaise | Portweinjus
 Marktgemüse | Thymiankartoffeln
 51
 .
 Dessertvariationen «Sonne»
 3 süsse Versuchungen
 16

Nachservice Fleisch 11

112

JAHRESZEITEN MENÜS

FRÜHLING (MÄRZ - MAI) MENÜ 15

Burrata | Spargelsalat
Rhabarber vinaigrette
16
.
Bärlauchrahmsuppe | Zitronensauerrahm
11
.
Lachs-Sashimi | Erbsen-Wasabi | Panna Cotta
21
.
Kalbsnuss gefüllt mit Frischkäse und
getrockneten Tomaten | Gartenkräuterjus
Frühlingsgemüse | neue Bratkartoffeln
45
.
Erdbeer Crème brûlée | Holunderblütensorbet
13

Nachservice 9

106

SOMMER (JUNI - AUGUST) MENÜ 16

Carpaccio von Berner Rosentomaten
Schangnauer Büffelmozzarella
Salsa Verde
15.5
.
Erfrischende Gazpacho | Croûtons
10
.
Gebratenes Saiblingsfilet
Basilikumschaum | Tomatenrisotto
19
.
Tagliata vom Rindsentrecôte
Balsamicojus | Rucola | Ofengemüse
Olivenkartoffeln
51
.
Beeren Panna Cotta | Joghurtglace
13

Nachservice 11

108.5



HERBST (SEPTEMBER - NOVEMBER) MENÜ 17

Nüsslisalat
Traubenvinaigrette | gebratene Steinpilze
19
.
Kürbis-Currysuppe
11
.
Gebratenes Zanderfilet | Pilzstroganoff
21
.
Geschmortes Kalbsbäggli
Merlotjus | Rotkraut | Quark-Spätzli
49
.
Weisses Tobleronemousse
marinierte Zwetschgen | Haselnussglace
14

Nachservice 10

114

WINTER (DEZEMBER - FEBRUAR) MENÜ 18

Variation von geräuchertem Lachs und Lachstatar
Meerrettich | Toast | Butter
22
.
Schwarzwurzelsuppe
geräucherte Lachsforelle | Randenstroh
13
.
Duett von Zanderfilet und Jakobsmuschel
Rahmsauerkraut | Pfefferkirschen
22
.
Rindsfiletmedaillon mit Trüffelkruste
Balsamico-Portweinjus | Wintergemüse
Rosmarin-Polenta
53
.
Lauwarmes Schokoladenküchlein
flüssiger Kern | Joghurtglace | Schlagrahm
14

Nachservice 11

124

DESSERTTRÄUME

DESSERTVARIATIONEN

- mit 3 süßen Versuchungen 16

DESSERTBUFFET

- mit 5 süßen Versuchungen 25
- mit 10 süßen Versuchungen 35
- Dessertkäseplatte (8 Sorten) Fruchtbrot 18

DESSERTAUSWAHL

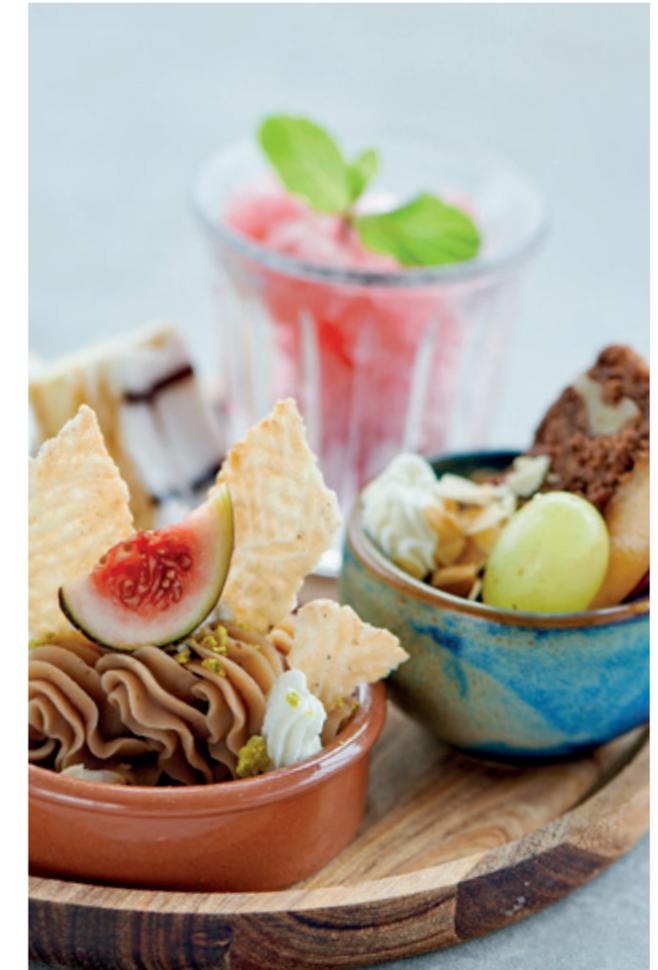
- Creme brûlée
- Tiramisù
- Mini Cremeschnitte
- Panna Cotta | Früchte Coulis
- Mini Eiskaffee | Rahm
- Schokoladenbrownie
- Dunkles Schokoladenmousse
- Weisses Tobleronemousse
- Passionsfruchtmousse
- Himbeergranité mit Pink-Gin ✓
- Marinierte Saisonfrüchte | Crumble ✓
- Frischer Fruchtsalat
- Karamellköppli
- Philadelphia Cheesecake
- Mini Lava-Cake
- Mini Tartelettes
Vanillecreme | saisonale Früchte
- Mini Pavlova | Früchten
- Mini Donuts

GLACE

- Vanille
- Schokolade
- Haselnuss
- Stracciatella
- Mocca
- Erdbeere
- Pistache
- Karamell
- Joghurt
- Zitronensorbet ✓
- Aprikosensorbet ✓
- Zwetschgen-sorbet ✓
- Holunderblütensorbet ✓
- Himbeersorbet ✓

✓ vegan

Unsere Dessertträume servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Gästen.



AN ALLES GEDACHT?

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Für Allergiker (z.B. Gluten- und Laktoseallergie) bereiten wir spezielle, auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

KINDER

Kinder bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinen etwas vor Ort aus unserer speziellen Kinderkarte oder ab 6 Kinder ein «Kinderbuffet».

MENÜAUSWAHL

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Gästen. Selbstverständlich können Sie Ihr Wunschmenü auch mit den einzelnen Gängen aus den verschiedenen Menüs kombinieren.

NACHSERVICE

Bei allen Hauptgerichten ist der Nachservice von Beilagen inklusive. Den Nachservice von Fleisch und Fisch verrechnen wir extra – in der von Ihnen gewünschten Anzahl.

PROBEESEN

Sie können Ihr ausgewähltes Wunschmenü, nach Reservation, bei einem Probeessen degustieren – wir verrechnen dies separat. Bitte beachten Sie, dass Apéros, Desserts sowie einige Fleischgerichte auf Grund der Kleinmenge nicht als Probeessen zubereitet werden können.

MENÜKARTEN

Gerne drucken wir Ihnen kostenlos festliche Menükarten (Farbdruck CHF 2 pro Stück).

ZAPFENGELD

Wir berechnen CHF 42 pro 75cl Flasche.

TORTE

Torten stellen wir nicht selbst her. Für Ihre mitgebrachte Torte verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 5.5 pro Gast.



HERZHAFT BRUNCHEN

BRUNCHBUFFET (VON 9.00 BIS 16.00 UHR)

- verschiedene Brotsorten | Zopf | Brötchen | Gipfeli
- verschiedene Konfi | Nutella | Honig
- Butter | Margarine
- Birchermüesli | Frühstücksflocken | Milch | Joghurt
- Früchteplatte | Fruchtsalat
- Fleisch- | Käseplatte
- Räucherfischplatte
- Rührei | gebratener Speck | Cipollata | knusprige Rösti
- Roastbeef | Sauce Béarnaise
- Buntes Gemüse
- kleines Dessertbuffet: Schoggimousse | Kuchen | Tiramisù | Crème brûlée

Getränke

- Kaffee | Tee | Milchgetränke | Orangen- | Multivitaminsaft | Hahnenwasser | Prosecco
- weitere alkoholische Getränke, Mineralwasser und Süssgetränke sind nicht inbegriffen

pro Gast 69

Kinder bis 5 Jahre kostenlos, Kinder von 6 - 12 Jahre CHF 3.5 pro Altersjahr
Buchbar ab 20 Personen



WEINEMPFEHLUNG

Eigens abgefüllt für die Balance Familie – vom kräftigen Bordeaux über den eleganten Rosé bis hin zu spritzigem Weisswein und vollmundigem Champagner.

BALANCE WEINE (75 CL)

CH	Balance Cuvée Weiss Pinot blanc, Traminer, Sauvignon blanc	63
F	Balance Cuvée Rosé Grenache, Syrah, Mourvèdre	55
F	Balance Cru Bourgeois Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	72

BALANCE CHAMPAGNER (75 CL)

F	Balance Champagne Drappier Carte d'Or brut Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	92
---	---	----



Auszug aus unserer Weinkarte

WEISSWEIN (75 CL)

CH	Epesses AOC Terre à Boire, Louis Bovard	59
I	Grillo Bacaro, Cantina Cellaro, Siciliane	49
ES	Verdejo Valdelainos, P. Escudero, Rueda	53
I	Arneis Langhe, Viano Michele, DOC, Piemont	54
I	Lugana DOC Scriani	56

ROTWEIN (75 CL)

CH	Merlot del Ticino DOC, Tenuta Ronco dell'Angelo	65
CH	Malanser Pinot Noir Spätlese Barrique von Salis	69
I	Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana	64
ES	Mario Ribera del Duero DO Vega Clara VC	86
I	Ripasso Valpolicella, Classico DOC Superiore Scriani	62
I	Amarone Valpolicella, Classico DOCG Scriani	82
ES	Aldeas 20, Bio, Castilla y Leon	64

APÉROGETRÄNKE

I	Bio Prosecco «Le Contesse Organic», DOC, Treviso	75 cl	58
I	Moscato d'Asti Vigna senza Nome (Piemont)	75 cl	63
D	«Träublein» alkoholfreier Bio-Sekt	75 cl	62
	Bowle mit saisonalen Früchten (alkoholfrei)	100 cl	32
	Orangensaft	100 cl	13
	Hauseistee Ingwer-Zitrone	100 cl	12

Preisanpassungen vorbehalten

GUT ZU WISSEN

Gültigkeit

Diese Dokumentation ist gültig ab 7. Februar 2025 und ersetzt alle vorgängigen Bankettdokumentationen.

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Von den SBB-Bahnhöfen Sempach oder Sursee erreichen Sie uns in wenigen Minuten mit dem Bus. Die Bushaltestelle «Eich Dorf» befindet sich vis-à-vis des Hotels.

Feuerwerke & Himmelslaternen

Feuerwerke sind grundsätzlich bewilligungspflichtig und müssen vor 22 Uhr abgefeuert werden. Gesuche sind an die Gemeinde Eich zu richten. Unser Haus grenzt an ein Natur- und Vogelschutzgebiet und wir empfehlen Ihnen daher, auf Feuerwerke zu verzichten. Aus Sicherheitsgründen dürfen Wunderkerzen, Feuerwerkskörper, Vulkane, Tischfeuerwerke oder Bengalische Zündhölzer etc. nach Rücksprache nur im Garten abgebrannt werden. Das Steigenlassen von Himmelslaternen und das Schwimmenlassen von brennenden Schwimmkörpern sind aus feuerpolizeilichen Gründen nicht gestattet.

Haftung

Der Veranstalter haftet bei Beschädigungen der Einrichtungen und des Inventars sowie Verlusten, die durch den Veranstalter, Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht wurden.

Das Anbringen von Dekorationen ist nur nach Absprache mit dem Hotel erlaubt. Die Materialien müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

Konfettikanonen

Konfettikanonen sind auf dem gesamten Areal des Sonne Seehotel und angrenzendem Seebad verboten. Für Schäden und Kosten für Aufräumarbeiten haftet der Veranstalter.

Musik & Lärmemission

Maximale Spielzeiten nach Mitternacht gemäss gebuchter Verlängerung:

– bis 1.30 Uhr > bis max. 1 Uhr

– bis 2.30 Uhr > bis max. 2 Uhr

Aus Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste bitten wir um eine «angepasste» Lautstärke. Die Bankettleitung ist jederzeit befugt, die Lautstärke zu korrigieren. Nach 22.30 Uhr sind alle Fenster im Saal zu schliessen. Um 00.00 Uhr werden die Terrasse und der gesamte Aussenbereich geschlossen. Verstösse gegen die Einhaltung der Nachtruhe im Aussenbereich und in den Zimmern können eine Busse wegen Nachtruhestörung zur Folge haben. Wir danken für Ihr Verständnis.

Rauchen

Sämtliche Veranstaltungsräume und Hotelzimmer sind rauchfrei. Im Freien ist das Rauchen grundsätzlich erlaubt, ab 0.00 Uhr vor der Eingangstüre/Raucherbereich.

Zeitliche Verfügbarkeit der Räume

Der Raum sthet Ihnen wochentags bis 17 Uhr und am Wochenende bis 16 Uhr zur Verfügung.

Übernachtung

Hotelzimmer reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gern, damit Sie den Anlass am nächsten Tag bei einem gemeinsamen Frühstück gemütlich ausklingen lassen können.

Bitte nehmen Sie die Reservationen frühzeitig vor und senden Sie uns bis 14 Tage vor Anlass eine definitive, detaillierte Namens- bzw. Zimmerliste mit allfälligen Extras und Zahlungsinstruktionen zu.

Hochzeitspaare mit Gesellschaften ab 40 Personen übernachten auf unsere Kosten in einem Zimmer zur Seeseite.

Check-in ab 15 Uhr

Check-out bis 11 Uhr (sonntags bis 12 Uhr)

Um ein Early Check-in (vor 12 Uhr) zu garantieren, bedingt es einer Zimmerreservation für die Nacht vor der Anreise.

Verlängerungstarife

– ab Mitternacht bis 01.30 Uhr 250

– ab Mitternacht bis 02.30 Uhr 500

Angebrochene Stunden werden mit CHF 125

pro halbe Stunde verrechnet.

Das Lokal muss spätestens eine Viertelstunde nach Anlassschluss verlassen werden.

Zahlungsmodalitäten

14 Tage nach Erhalt der detaillierten Rechnung.

AUS DEN AGB

Personenzahl & No Show

Wir bitten Sie, uns die definitive Personenzahl mindestens 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Abweichungen von mehr als 5 % von dieser Zahl werden zu 100 % in Rechnung gestellt.

Reservations- und Annullationsbedingungen

Durch Ihre mündliche oder schriftliche, definitive Reservation wird die Buchung rechtskräftig und verbindlich. Mit Ihrer Unterschrift auf unserer schriftlichen Reservationsbestätigung bestätigen Sie lediglich die Richtigkeit der abgemachten Leistungen. Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Des Weiteren berechnen wir folgende Kosten:

– **bis 30 Tage vor** dem Anlass

keine Kosten

– **29 bis 14 Tage vor** dem Anlass

25 % des Arrangements inklusive Hotelzimmer

– **13 bis 7 Tage vor** dem Anlass

50 % des Arrangements inklusive Hotelzimmer

– **6 bis 1 Tag vor** dem Anlass

75 % des Arrangements inklusive Hotelzimmer

– **am Tag der Ankunft**

95 % des Arrangements inklusive Hotelzimmer

Als Arrangement versteht sich die vereinbarte Leistung multipliziert mit der angegebenen Personenzahl. Wurden die Details nicht definiert, wird das Arrangement mit CHF 100 pro Gast verrechnet. Bei schriftlicher bestätigter Verschiebung des Anlasses aus wichtigen Gründen verrechnen:

– **14 bis 30 Tage vor** dem Anlass 300

– **0 bis 13 Tage vor** dem Anlass 500

Spezielle Annullationsbedingungen

bei Hochzeiten

Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Des Weiteren berechnen wir folgende Kosten:

– **bis 180 Tage vor** dem Anlass

keine Kosten

– **179 bis 90 Tage vor** dem Anlass

50 % des Arrangements

inklusive Hotelzimmer

– **89 bis 30 Tage vor** dem Anlass

75 % des Arrangements

inklusive Hotelzimmer

– **innerhalb 29 Tagen vor** dem Anlass

95 % des Arrangements inklusive Hotel-

zimmer

Als Arrangement versteht sich die vereinbarte Leistung mit der angegebenen Personenanzahl. Wurde noch kein Menü festgelegt, wird dieses mit CHF 150 pro Gast verrechnet. Im Pavillon mit CHF 40 pro Gast plus die vereinbarte Pavillonmiete.

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und sind inklusive der gesetzlichen MwSt.

Preisanpassungen vorbehalten.





SONNE SEEHOTEL

Seestrasse 23, 6205 Eich

+41 41 202 01 01, anlassorganisation@sonneseehotel.ch, sonneseehotel.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch